Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE L'EURE

DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

32 rue du POLITZER
27000 Evreux
Tél. : 02.32.39.83.00
Fax : 02.32.31.29.97

AGENCE REGIONALE DE SANTE DE HAUTE NORMANDIE
DELEGATION TERRITORIALE DE L'EURE
cité administrative-Bd Georges chauvin
27022 Evreux cedex
Tél. : 02.32.24.87.79
Fax : 02.32.24.87.60

DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES AUX STANDS ALIMENTAIRES.

Références réglementaires :

- Code rural.
- Code de la consommation.
- Code de la santé publique.
- Code général des impôts.
- Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement 852/2004 Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Règlement sanitaire départemental.

LES STANDS DOIVENT NOTAMMENT RESPECTER LES PRESCRIPTIONS CI DESSOUS :

1) Conditions d'application et responsabilité:

- La réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments s'applique à toute personne qui distribue des aliments, même à titre gratuit.
- La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à la personne qui distribue ces aliments. Il lui appartient donc de s'assurer de la conformité de son stand avec la réglementation en vigueur.

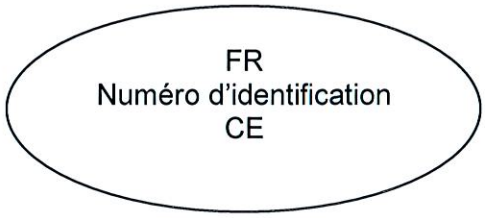
2) Aménagement - équipement du stand :

- l'installation doit être mise en place, conçue, construite, nettoyée et entretenue de manière à éviter toute contamination des denrées,

- des installations doivent être prévues pour permettre au personnel de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène,
- les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter (matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion),
- des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail,
- de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante,
- des dispositions ou installations doivent être prévues pour entreposer et éliminer dans de bonnes conditions d'hygiène les déchets,
- des installations ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de températures adéquates et pour contrôler ces dernières,
- les denrées alimentaires doivent être entreposées dans des conditions permettant d'éviter les risques de contamination, y compris ceux liés à la proximité des consommateurs.
- Les matériaux utilisés pour le stockage des denrées alimentaires doivent être agréés contact alimentaire.

3) Fonctionnement :

- le respect des températures réglementaires de conservation des denrées alimentaires (présentées en annexe du présent document) et de celles indiquées sur les produits doit toujours être assuré. A cet effet, des relevés sont effectués régulièrement avec un thermomètre à lecture directe.
- le transport des denrées doit être assuré dans des conditions hygiéniques et de respect de la chaîne du froid (tableau des températures réglementaires de transport joint en annexe du présent document).
- La traçabilité des denrées doit être assurée à tout moment. Durant toute la manifestation, vous devez conserver vos bons de livraison ou tout autre document de manière à pouvoir identifier rapidement : les nom et adresse de vos fournisseurs et la nature des produits fournis, les numéros de lot ainsi que les volumes et quantités. Les mentions d'étiquetage des produits pré-emballés doivent être conservées jusqu'à l'utilisation finale des produits.
- L'ensemble des denrées animales ou d'origine animale doit provenir directement d'un établissement agréé communautaire conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 ou spécifiquement dispensé pour fournir votre stand. L'agrément se matérialise par l'apposition sur les conditionnements ou les documents commerciaux (factures, bons de livraison) d'une estampille sanitaire reproduisant le numéro d'identification de l'établissement sous la forme ovale :



L'achat des denrées ne peut donc pas se faire directement dans un commerce de détail sauf si celui dispose d'une dispense d'agrément explicitement prévue pour la fourniture de votre stand et déclarée à la direction départementale de la protection des populations.
Les artisans, déclarés auprès de la direction départementale de la protection des populations et qui assurent la remise directe des produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués n'ont pas besoin de dispense d'agrément sauf s'ils souhaitent commercialiser d'autres denrées qu'ils n'ont pas fabriqué eux-même.

- le stockage et l'élimination des déchet doit se faire de façon à ne pas entraîner de risque de contamination croisée avec les denrées alimentaires et en évitant toute projection d'eaux usées sur la voie publique.
- Le respect de l'obligation de mettre en œuvre une méthode reconnue d'analyse et de maîtrise du risque peut être assurée par l'utilisation d'un guide de bonnes pratiques (restaurateur, traiteur...).
- L'utilisation des denrées doit se faire en respectant la date limite de consommation (D.L.C.).

4) Personnel :

- les personnes appelées à la manipulation des denrées alimentaires doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres.
- au moins une personne présente sur le lieu de distribution des denrées doit avoir reçu une formation à l'hygiène et à la maîtrise du risque sanitaire.

5) Information du consommateur sur les prix :

- Les prix de l'ensemble des produits exposés à la vente doivent être indiqués de manière visible et lisible par voie d'étiquetage, ou d'affichage.

6) L'étiquetage des denrées préemballées doit comporter les indications suivantes :

- dénomination de vente,
- numéro de lot,
- nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du vendeur,
- marque sanitaires (estampilles de salubrité),
- date à laquelle la denrée conserve ses propriétés (DLC, DLUO),
- conditions de conservation,
- liste de tous les ingrédients mis en œuvre (y compris les additifs), ainsi que le pourcentage des ingrédients caractéristiques.
- Mode d'emploi le cas échéant.

Les informations concernant l'identification des denrées et leurs durées de conservation doivent être conservées sur site durant toute la détention de celles-ci. En outre, les obligations en matière de loyauté des transactions (les factures permettant de justifier les allégations employées dans les menus) doivent être respectées.

7) En cas de toxi-infection alimentaire collective :
Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
Dans ce cas, il est nécessaire de prévenir la DDPP (02.32.39.83.00) ou l'ARS (02.32.78.29.29) ou, le week-end, la préfecture de l'Eure (02.32.78.27.27) et de conserver, les restes des denrées alimentaires non commercialisées ainsi que leur étiquetage.

Qui contacter ? :
Les services de l'Etat chargés de la mise en œuvre de cette réglementation et que vous pouvez contacter pour des informations complémentaires sont les suivants :

- la direction départementale de la protection des populations (DDPP),
- la délégation territoriale de l'Eure de l'agence régionale de santé de Haute Normandie (ARS).

Leurs coordonnées figurent sur l'en-tête de ce document.

Annexe : Températures de conservation de certaines denrées alimentaires (extrait de l'arrêté du 21/21/2009) :

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES SURGELÉES et CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure. (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.		

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.		

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C